

# Clafoutis pistache/amande et cerises

*par Cecilecooks*



Réalisation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes exactement

Quantité : pour 4 gourmand(e)s ou 6 raisonnables.

## **Ingrédients :**

2 oeufs + 4 jaunes

70 gr de sucre en poudre

1 c. à soupe de farine

50 gr de poudre de pistaches vertes (ou comme moi de la poudre d'amande)

2 c. à soupe de kirsch

150 gr de lait

150 gr de crème fraîche liquide

300 gr de cerises bien mûres (j'en ai mis un peu plus, de quoi recouvrir tout le fond de mon plat)

## **Procédé :**

Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante.

- 1 - Battre les 4 jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
  - 2 - Dans un autre bol, battre les oeufs entiers et les ajouter au précédent mélange.
  - 3 - Ajouter la farine. Mélanger.
  - 4 - Ajouter la poudre de pistaches ou amandes. Mélanger.
  - 5 - Ajouter le kirsch. Mélanger.
  - 6 - Ajouter le lait et la crème. Mélanger.
  - 7 - Préparer un moule : beurrer ou huiler le, puis saupoudrer le de farine pour que le clafoutis n'attache pas trop ou sinon choisir un moule en silicone.
  - 8 - Laver les cerises. Équeuter les. Dénoyauter les si vous voulez.
- Personnellement, je garde les noyaux pour 2 raisons : le clafoutis est plus savoureux et on mange moins vite.
- 9 - Répartir les cerises au fond du plat et verser l'appareil à clafoutis dessus.
  - 10 - Enfourner pour 30 minutes.

A manger tiède ou froid.